

Menu *Saint-Valentin*

59€ Tarif net TTC, hors boissons

Amuse-bouche

Panna cotta de chèvre frais,
cœur fondant à la rose et au litchi

Entrée

Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri,
nuage d'hibiscus au siphon, poudre et gel d'hibiscus

Plat

Lotte marinée au paprika doux rôtie au beurre noisette,
betteraves délicatement fumées, coques en marinière
et son caviar Perle Noire.

Fromages

Mini-cœur de Coupiney farci à la poire,
mini poire de coing confite

Dessert

Mousse au chocolat noir, insert à l'orange sanguine,
biscuit pain de Gênes au gingembre

Menu proposé du 13 au 15 février 2026, déjeuner et dîner
Sur réservation au 02 50 22 10 08